

Støttet af
Fødevareministeriet og EU



midt
regionmidtjylland

Den Europæiske Union ved Den Europæiske Fond for Udvikling af Landdistrikter og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har deltaget i finansieringen af projektet.

Derudover har projektet fået støtte fra Kvægafgiftsfonden, Region Midtjylland samt kommunerne Ringkøbing - Skjern, Skive, Holstebro og Randers.

Nyhedsbrev 1, marts 2013. Smag på Landskabet



Nyt fra projektledelsen

Eva Søndergaard og Jaap Boes

Smag på Landskabet er kommet rigtig godt i gang. Vi havde et godt fremmøde til opstartsmødet d. 17. januar, og der var særdeles god aktivitet i de forskellige brainstorms. Det har givet AP-lederne mange gode input at arbejde videre med, som det også fremgår af indlæggene fra de enkelte arbejdsplaner. Henholdsvis d. 18. og 20. februar blev der holdt opstartsmøder i AP 1,2 og 3 og i AP 4 og 5, hvor aktiviteter og milepæle blev mere konkrete. Det arbejder AP-lederne lige nu på at få samlet i Gantt-diagrammer, så vi har et samlet overblik over projektets aktiviteter.

Nye folk

Der er kommet lidt nye folk til siden sidst: I AP1 erstatter Carl Oskar Paulrud fra VFL, Kvæg Jaap Boes som AP-leder og I AP2 indgår Susanne Øster fra VFL, planteproduktion i arbejdet sammen med Heidi Buur Holbeck.

Ny hjemmeside

Vi har på baggrund af opfordringerne på opstartsmødet etableret en hjemmeside www.smagpaalandskabet.dk, som vi er i gang med at opbygge og fylde indhold i. I selvfølgelig er meget velkomne til at komme med forslag til den. Kirsten Marstal står for siden og kan kontaktes på kfm@vfl.dk. På hjemmesiden kan I bl.a. se den presseomtale vi allerede har fået og som lover godt for fremtiden. Omtalen har medført mange konkrete henvendelser, som vi selvfølgelig følger op på.

Ligeledes har vi etableret et sharepoint, hvor alle dokumenter kan gemmes. I vil få en særskilt invitation til denne.

Vi afventer stadig en resultatkontrakt fra region Midtjylland, men håber at have et udkast inden styregruppens første møde der afholdes 23. april.

Lige nu er vi ved at få samarbejdsaftalerne på plads med alle deltagerne i projektet, så nogle af jer vil få en mail fra Jaap.

Nyt fra AP1

Ekstensiv naturpleje i praksis – påvirkning af dyr og natur

Carl Oskar Paulrud, VFL, Kvæg

Arbejdet med at udvikle og demonstrere ekstensive systemer til rationel naturpleje på forskellige naturtyper er startet ved, at de fire involverede kommuner har udvalgt, og i et dertil afset skema anmeldt, de arealer som de ønsker at deltage i projektet med. En hurtig gennemgang af de valgte arealer bekræfter at disse er ekstensive arealer med lav planteproduktion og med fordel kunne naturplejes vha. afgræsning. Dermed opfylder arealerne forudsætningerne. Det er ydermere angivet at naturplejen er planlagt at foretages ved blandt andet, ekstensive kvægracer samt i enkelte tilfælde kvæg af mælkerace, får eller heste. Alt i alt spændende og varierende arealer med forskellige udfordringer og varierende forudsætninger som sander at kommunerne har en vigtig plads i værdikæden som arealejere og -forvaltere.

De fremgår også at der i nogle tilfælde allerede er kontakter til dyreholdere mens dette for andres vedkommende stadig mangler. Det er vigtigt at dette kommer på plads hurtigst muligt ligesom klargøringen af arealerne med hegn, vand etc, hvilket erfaringsmæssigt ellers kan trække ud.

Ved det sidste møde diskuteredes registreringer vedrørende den animalske produktion og management i projektperioden. Dette arbejde kan fortsættes når nu arealernes beskaffenhed og forudsætninger er bedre klarlagt. Ligesom det blev nævnt ved det sidste møde kan projektgruppen ev. være behjælpelige med at knytte kontakt til egnede dyrejere hvis det er af interesse.

Nyt fra AP 2

Brugerdreven udvikling af løsningsmodeller for attraktiv naturpleje

Heidi Buur Holbeck

I AP2 er vi startet ud med at få styr på, hvordan aftalekontrakter mellem kommuner og lodsejere og lodsejere imellem skal formuleres korrekt, for at sikre, at alle formalier i forhold til Miljøstøtte, enkeltbetaling m.m. er i orden. Det er vigtigt, at de aftaler der bliver indgået i projektet er indgået på et korrekt juridisk og fagligt grundlag.

Så snart der er sket en endelig udvælgelse af vores projektarealer, skal vi på forårstur ud at se på nogle af naturarealerne. Målet med disse ture er, at få erfaringsudvekslet på, hvilke tiltag der er praktisk mulige at gennemføre, samt hvad der giver det største naturindhold. Besøgende bliver dermed grundpillen i en del af det videre arbejde, med at finde praktiske og fagligt robuste løsninger for igangsætning af naturpleje. Disse erfaringer skal bl.a. formidles via vores kataloger til kommuner, kvægbrugere og landbrugsrådgivere.

Nyt fra AP 4.1

Naturkødets spise- og smagskvalitet

Margrethe Therkildsen, AU-FOOD

Arbejdsplan 4.1 er "kvalitetspakken" – vi skal beskrive kødkvaliteten af kød fra kvæg produceret på naturarealer, specielt med fokus på betydningen af forskellige afgræsningsarealer og evt. slagtealder og race. Der er afholdt et opstartsmøde for arbejdsplanen sammen med AP4.2 og 5, hvor input til hvad der

kunne være værdifulde resultater at få ud af arbejdspakke 4.1 blev diskuteret. Her var det smagsintensitet som følge af foderkilde og alder, sundhed af kødet og evt. effekt af krogmodning der blev fremhævet. Dette vil blive forsøgt opnået i arbejdspakken. Spisekvaliteten vil blive bedømt af et sensorisk panel og kødkvalitetssegenskaber som farve, pH, fedtsyresammensætning mv. vil blive målt på kød fra dyrene der indgår i AP1. Derfor er aktivitetsniveauet i AP4.1 ikke så stort, før der er nogle bud på hvilke dyr og arealer, der kommer til at indgå i AP1. Når dette er fastlagt vil vi koordinere hvilke dyr, der skal indgå i bedømmelsen af kødets kvalitet. Endelig er der beskrevet et kandidatspeciale som vil kunne bidrage med yderligere resultater i denne arbejdspakke - så hvis I kender interesserede kandidater så sig endelig til.

Nyt fra AP4.2.

Nye produkter på basis af Naturkødets spise- og smags-kvalitet

Søren Nilausen, VIFU

Landskabet og naturen varierer meget i de fire kommuner, som deltager i "Smag på landskabet". En rig natur er en varieret natur. Så smagen af kødet fra de forskellige naturplejearealer forventes også at variere. Hvordan kan vi udnytte alle denne mangfoldighed af smagsvarianter, der vil fremkomme, når resultatet af produktionen fra naturplejearealerne skal stå på middagsbordet og friste de sultne blikke? Svaret blæser ikke i vinden, men findes derimod i et utal af input til et dynamisk netværk. Et netværk som skal omfatte alle led i kæden fra landmanden, der passer dyrene på arealerne til kokken, som tilbereder maden. Og alle de interessenter, som har del i processen, hvor blomsterne forvandles til et lækkert stykke kød. Det være slagtere, grossister, spisesteder, cateringvirksomheder, restaurationskæder, gourmetkøkke, fødevarerlaboratorier, videncentre, forskere i kødkvalitet – og hvem der ellers har en interesse heri. Det første møde i projektet er blevet afholdt d. 20. februar, hvor dele af netværket gav deres input til, hvordan et koncept for "naturkød" kan udformes. Netværket er stadigvæk åbent for deltagere – det gælder alle slags interessenter i alle de fire deltagende kommuner.

Skal projektet blive en succes, er det vigtigt, at det koncept, som udvikles, blive forankret hos nogle stabile aktører. Vi har modtaget positive tilkendegivelser herom. Det er vigtigt at holde sig for øje, at da der givetvis bliver tale om en varieret produktion, så skal konceptet forankres mange steder for at opnå den ønskede succes.

Nyt fra AP5

Koncept for "Naturkød"

Dorte Storper, VIFU

Arbejdspakke 5 har til formål at beskrive konceptet mht. produktion, afsætning og mærkning af Naturkød.

Der har været afholdt møde med interessenterne i arbejdspakken den onsdag den 20. februar 2013. Der blev taget udgangspunkt i de mål vi gerne vil have nået, når projektet er færdigt. Med målene på plads lavede vi en brainstorming over de praktiske skridt, der skulle tages, for at nå derhen vi ønskede. Resultaterne fra brainstormingen sammenholdes med ansøgningen og de gode input, der kom fra Kick-off mødet. Vi samler de vigtigste skridt/opgaver i en tidsplan, hvor opgaver, milepæle, ansvarlige og tidsforbrug opgøres (GANT-diagram).

Der er rigtigt mange aktiviteter og entusiastiske ideer, som vi glæder os til at føre ud i livet. Arbejdet lige nu koncentrerer sig om at få ideer og erfaringer samlet op fra tidligere koncepter/mærker – og bruge det bedste herfra som platform for vores eget arbejde.

Samtidig tages der fat på en visuel beskrivelse af værdikæden for produktion og salg af Naturkød. – Og skal det overhovedet hedde "Naturkød"? Vi tager hul på beskrivelse af målgrupper og det markedsføringskoncept, der kan føre til den bedste afsætning.

I AP 5 er vi meget afhængige af, hvad der bliver resultaterne i de øvrige arbejdsplaner og vi ser frem til et tæt koordinerende samarbejde med projektets øvrige arbejdsgrupper.

Opslag vedr. specialestuderende

Title: Meat quality of beef produced on natural grassland

Main supervisor

Associate professor Margrethe Therkildsen
Department of Food Science
Aarhus Faculty of Science and Technology
Aarhus University
E-mail: Margrethe.therkildsen@agrsci.dk
Phone: 87158007
Homepage: www.food.au.dk

Physical location of the project

Department of Food Science, AU, Foulum

Project start

Open

Extent and type of project

45 or 60 ECTS master thesis project

Main subject area

Raw meat quality

Additional information

The project will be part of a large project "Smag på landskabet" (taste the environment), which aims at developing a concept for nature conservation through grazing with cattle. The concept involves the full chain through grazing systems, animal production, meat quality and branding and marketing of meat products. The project runs from 1. January 2013 to 31. December 2014.

Short project description

Development of a concept for nature conservation through grazing with cattle will only succeed if the meat can be differentiated from traditional beef. Thus the aim of the present project is to describe the meat quality of beef produced on extensive grasslands, meadows, heaths etc. in order to pinpoint quality differentiations from traditional beef, which can be used in marketing of the concept. Very little is known about the effect of specific Danish biotopes on meat quality traits like colour, structure, fatty acid profile and taste and further on variations in response between breeds, ages, sex and length of access to grassland. These factors will be studied in the present experiment.

Støttet af
Fødevareministeriet og EU

Landdistrikter.dk

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne

Landdistrikterne

Den Europæiske Union ved Den Europæiske Fond for Udvikling af Landdistrikter og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har deltaget i finansieringen af projektet.

midt
regionmidtjylland

Derudover har projektet fået støtte fra Kvægafgiftsfonden, Region Midtjylland samt kommunerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro og Randers.

